

ANEXOS 9.3 ORIGINALES PARA TRANSPARENCIAS MÓDULO 3

SITIO PARA LA EMPACADORA



- Lugar acondicionado para realizar las operaciones post-cosecha del producto.
- La empacadora debe estar protegida del sol y del agua.
- Mantener el lugar en perfecto aseo, evitando la presencia de desperdicios y basura.
- El empaque debe utilizarse según las especificaciones del mercado.

PREPARACIÓN DEL BOROJÓ PARA SU MERCADERO

- Seleccionar.
- Clasificar.
- Limpiar o lavar.
- Secar.
- Embolsar.
- Empacar.
- Unidades por caja.

OPERACIONES EN LA PREPARACIÓN DEL BOROJÓ PARA EL MERCADEO

- **Selección**

Operación que consiste en separar los frutos buenos de aquellos que no cumplen con las normas exigidas por el mercado.

- **Clasificación**

Esta operación consiste en separar los frutos ya seleccionados bien sea por tamaño o peso, según los pedidos.

OPERACIONES EN LA PREPARACIÓN DEL BOROJÓ PARA EL MERCADEO

- **Limpieza o lavado**

Sumergir los frutos en recipientes plásticos cuando son desprendidos naturalmente del árbol.

- **Secado**

Ya limpios o lavados los frutos según el caso se procede a secarlos con una toalla.

OPERACIONES EN LA PREPARACIÓN DEL BOROJÓ PARA EL MERCADEO

● Embolsado

- Bolsas plásticas transparentes.
- Se les hace un nudo en la base.
- Se introduce el nudo en el ombligo del borojó.
- Se embolsan los frutos retirando el aire.
- Se recomienda finalmente que la fruta quede bien apretada en la bolsa para evitar que se corra el nudo en la base.

PRINCIPALES DAÑOS

- Daños por insectos.
- Daños por condiciones ambientales.
- Daños por microorganismos.

FUNCIONES DEL EMPAQUE



- Dar protección física al producto.
- Protegerlo contra condiciones de humedad.
- Protegerlo de la temperatura.
- Favorecer la transparencia de gases.
- Mostrar la calidad del producto.

TIPOS DE EMPAQUE PARA EL BOROJÓ

- Canastillas plásticas.
- Cajas de cartón de segunda.
- Cajas de madera o guacales.